



DK	Chokoladesmelter	2
SE	Elektrisk chokoladsmältare	5
FI	Suklaan salutuskone	8
UK	Electric chocolate melting pot	11
DE	Elektrischer Schokoladenschmelzer	14
PL	Elektryczne urządzenie do rozpuszczania czekolady	18

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye chokoladesmelter, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager chokoladesmelteren i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske chokoladesmelterens funktioner.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Almindelig brug af chokoladesmelteren

- Forkert brug af chokoladesmelteren kan medføre personskaade og beskadige chokoladesmelteren.
- Anvend kun chokoladesmelteren til det, den er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Chokoladesmelteren må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Chokoladesmelteren eller ledningen til lysnettet må ikke nedsænkes i vand eller lignende. Rør ikke ved chokoladesmelteren eller stikket, hvis dine hænder er våde.
- Når chokoladesmelteren er i brug, bør den holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når chokoladesmelteren anvendes.
- Undgå at røre ved chokoladesmelterens metaldele eller den smeltede chokolade, når chokoladesmelteren er i brug, da begge dele bliver meget varme.
- Opvarm aldrig chokolade i selve chokoladesmelteren. Brug altid smelteskålen.
- Hold altid chokoladesmelteren og smelteskålen rene, da de kommer i kontakt med madvarer.
- Chokoladesmelteren er ikke egnet til erhvervsbrug eller udendørs brug.

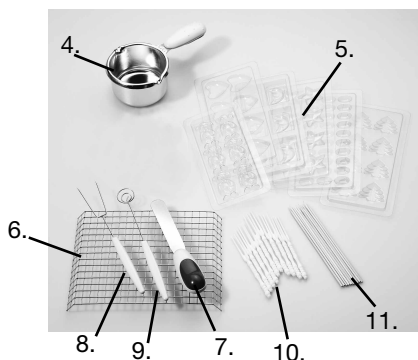
Placering af chokoladesmelteren

- Chokoladesmelteren skal placeres bagest på køkkenbordet.
- Anbring altid chokoladesmelteren i sikker afstand fra brændbare genstande såsom gardiner, duge eller lignende.
- Chokoladesmelteren må ikke tildækkes.

Ledning, stik og stikkontakt

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke chokoladesmelteren, hvis dette er tilfældet, eller hvis den har været tabt eller er blevet beskadiget på anden måde.
- Hvis chokoladesmelteren, ledningen eller stikket er beskadiget, skal chokoladesmelteren efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, da der ellers er risiko for at få elektrisk stød. Forsøg aldrig at reparere chokoladesmelteren selv.
- Tag stikket ud af stikkontakten ved rengøring, og når chokoladesmelteren ikke er i brug.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over chokoladesmelterens ledning eller en eventuel forlængerledning.

OVERSIGT



1. Chokoladesmelter
2. Kontakt
3. Indikatorlampe
4. Smelteskål
5. Forme
6. Kølerist
7. Spatel
8. Metalgaffel
9. Spiralgaffel
10. Plasticgafler
11. Træspid

FØR FØRSTE ANVENDELSE

Kontrollér, at du har fjernet al emballage og alle transportmaterialer fra chokoladesmelteren indvendigt og udvendigt.

BRUG

Smeltning af chokolade

- Sæt stikket i stikkontakten, og tænd for strømmen.
- Sæt smelteskålen (4) i chokoladesmelteren (1).
- Drej kontakten (2) til position II (ca. 60° C) for at opvarme chokoladesmelteren. Opvarmningen tager cirka 10 minutter. Indikatorlampen (3) tændes.
- Anbring den chokolade, der skal smeltes, i smelteskålen. Pas på ikke at brænde fingrene på chokoladesmelterens metaldele. Chokoladen smelter hurtigere, hvis du brækker den i mindre stykker.
- Rør i chokoladen fra tid til anden, mens den smelter.
- Hvis chokoladen skal holdes varm, når den er smeltet (til f.eks. chokoladefondue), kan du dreje kontakten til position I (ca. 43° C).
- Drej kontakten til position 0, og tag stikket ud af stikkontakten efter brug. Indikatorlampen slukkes.
- Hvis den smeltede chokolade ikke skal bruges direkte, men skal indgå i en anden tilberedningsproces, skal du hælde den over i en anden beholder.

Smeltning af smør/kryddersmør

Her er de rektangulære og runde forme mest anvendelige. Smørret ser dekorativt ud ved serveringen

Man følger samme fremgangsmåde, som ved smeltning af chokolade. Når formene er fyldt, sættes de forsigtigt i køleskab, til smørret er stivnet. Smeltningen går hurtigere, hvis smørret skæres i mindre tern, inden det kommer i smeltebeholderen.

Brug af formene

- Formen skal være tør og ren, inden du hælder chokolade i den.
- Smelt chokoladen i smelteskålen, og hæld chokolademassen i formen så præcist som muligt.
- Fordel evt. massen i rummene med spatelen (7), og aftør eventuel overskydende chokolade.
- Sæt formen i køleskabet, indtil chokoladen er stivnet helt. Tryk herefter forsigtigt chokoladestykkerne ud af formen.

Tip

- Chokoladesmelteren kan bruges til at tilberede mange forskellige ting med. Prøv dig frem! Du kan f.eks. bruge den til chokoladefondue eller fremstille følgende:
 - o konfekt
 - o frugt eller kiks med chokoladeovertræk
 - o chokoladesauce
 - o chokolademousse
- Brug tilberedningsredskaberne (8-11) til at nedsænke f.eks. frugt, kiks eller marzipan i den smeltede chokolade med.
- Brug køleristen (6) til at tørre og afkøle konfekt, overtrukket frugt e.l. med, inden du kommer det i dåser.
- Eksperimentér evt. med at tilsætte hakkede nødder eller mandler, kokosmel, kaffe, likør eller lignende i chokoladen. Hvis chokoladen bliver for tyndtflydende, fordi du har tilsat andre ingredienser, kan du prøve at lade den køle lidt af eller tilsætte mere chokolade.
- Vær opmærksom på, at nogle chokoladetyper smelter hurtigere og bliver mere tyndtflydende end andre.

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Rengør chokoladesmelteren med en fugtig klud, evt. tilsat lidt opvaskemiddel.
- Smelteskålen, formene og tilberedningsredskaberne kan rengøres med varmt vand og opvaskemiddel. De tåler ikke maskinopvask.
- Brug ikke skarpe genstande ved rengøring af chokoladesmelteren, smelteskålen eller formene.

MILJØTIPS

Når elektriske produkter ikke længere fungerer, bør de bortskaffes på en måde, så de belaster miljøet mindst muligt og i henhold til de regler, der gælder i din kommune. I de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl

INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya chokladsmältare, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder chokladsmältaren för första gången. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida behov, så att du längre fram kan friska upp minnet beträffande apparatens funktioner.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Normal användning av chokladsmältaren

- Felaktig användning av smältaren kan leda till skador på personer eller på apparaten.
- Använd endast smältaren för dess avsedda ändamål. Tillverkaren har inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller hantering (läs mer i Garantivillkor).
- Smältaren får endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Chokladsmältaren och sladden får inte nedsänkas i vatten eller annan vätska. Hantera inte smältaren eller stickproppen med våta händer.
- Låt aldrig smältaren stå obebakad när den är igång och håll barn under uppsikt.
- Undvik att vidröra smältarens metalldelar eller den smälta chokladen medan apparaten används, eftersom dessa blir mycket varma.
- Värm aldrig choklad direkt i basenheten, utan använd alltid smältgrytan.
- Håll alltid basenheten och smältgrytan rena, eftersom de kommer i kontakt med mat.
- Chokladsmältaren lämpar sig inte för kommersiellt bruk eller bruk utomhus.

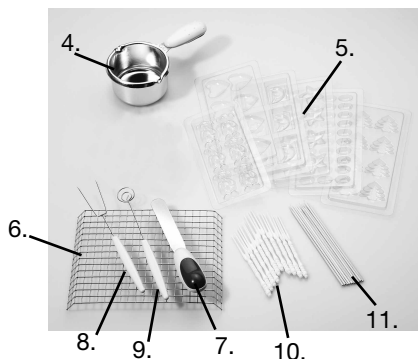
Placering av den elektriska chokladsmältaren

- Chokladsmältaren bör placeras långt in på köksbänken.
- Placera den alltid på säkert avstånd från brännbara material, t.ex. gardiner, dukar och liknande.
- Täck inte över smältaren.

Sladd, stickpropp och eluttag

- Låt aldrig sladden hänga över kanten på köksbänken och se till att den inte kommer i kontakt med varma föremål eller öppen eld.
- Kontrollera regelbundet att sladden inte är skadad och använd inte smältaren i så fall eller om smältaren tappats eller skadats på något annat sätt.
- Om smältaren, sladden eller stickproppen är skadad, måste smältaren undersökas och om nödvändigt repareras av en auktoriserad reparatör. I annat fall finns risk för elektriska stötar. Försök aldrig att reparera apparaten själv.
- Dra ur stickproppen från vägguttaget vid rengöring och när du inte använder smältaren.
- Undvik att dra i sladden när stickproppen skall dras ur vägguttaget. Håll istället i stickproppen.
- Se till att ingen riskerar att snubbla över sladden eller en eventuell förlängningsladd.

BESKRIVNING



1. Basenhet
2. Strömbrytare
3. Kontrollampa
4. Smältgryta
5. Formar
6. Kylgaller
7. Spatel
8. Metallgaffel
9. Spiralgaffel
10. Plastgafflar
11. Träspett

INNAN CHOKLADSMÄLTAREN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

Kontrollera att du har tagit bort allt förpackningsmaterial från chokladsmältaren, både inuti och utanpå.

ANVÄNDNING

Smälta choklad

- Anslut apparaten och sätt på strömmen.
- Placera smältgrytan (4) i basenheten (1).
- Ställ strömbrytaren (2) i läget II (ca 60 °C) för att värma upp chokladsmältaren. Uppvärmningen tar ca 10 minuter. Kontrollampen (3) tänds.
- Lägg chokladen som ska smältas i smältgrytan. Var försiktig så att du inte bränner dig på chokladsmältarens metalldelar. Chokladen smälter snabbare om du bryter den i mindre bitar.
- Rör då och då i chokladen under tiden den smälter.
- Om du vill hålla chokladen varm efter att den har smält (t.ex. för chokladfondue), vrider du strömbrytaren till läget I (ca 43 °C).
- Vrid strömbrytaren till läget 0 och koppla ur stickproppen från vägguttaget efter användning. Kontrollampen släcks.
- Om den smälta chokladen inte ska användas direkt, utan ska behandlas ytterligare, bör du överföra den till en annan behållare.

Smälta smör/kryddsmör

De fyrkantiga och cirkelformade formarna är lämpliga för smör. Smöret ser mycket läckert ut när det serveras på detta sätt.

Följ samma anvisningar som vid smältning av choklad. När du har fyllt formarna med smält smör placerar du dem försiktigt i kylskåpet, där de får stå tills smöret har svalnat helt. Smöret smälter fortare om du skär det i små bitar innan du börjar smälta det.

Använda formarna

- Formarna måste vara torra och rena innan du håller i chokladen.
- Smält chokladen i smältgrytan och håll chokladmassan i formen, så exakt du kan.
- Jämna ut den med spateln (7) och ta bort eventuell överflöd choklad.
- Placera formen i kylskåpet tills chokladen har stelnat helt. Tryck sedan försiktigt ut chokladbitarna ur formen.

Tips!

- Den elektriska chokladsmältaren kan användas till flera olika saker. Prova dig fram! Du kan exempelvis använda den till chokladfondue eller något av följande:
 - o chokladpraliner
 - o chokladdoppade frukter eller kakor
 - o chokladsås
 - o chokladpudding
- Använd verktygen (8-11) för att doppa frukt, kakor, marsipan m.m. i den smälta chokladen.
- Använd kylgallret (6) för att låta praliner o.dyl. stelna och svalna innan du placerar dem i askar.
- Varför inte experimentera med att tillsätta hackade nötter eller mandlar, kokos, kaffe, likör m.m. i chokladen. Om chokladen är för lös p.g.a. att du har tillsatt andra ingredienser kan du prova att låta den svalna lite eller tillsätta mer choklad.
- Lägg märke till att vissa chokladsorter smälter snabbare och är lösare än andra.

RENGÖRING

- Dra ut stickproppen ur vägguttaget före rengöring.
- Rengör chokladsmältaren med en fuktig trasa och, vid behov, lite diskmedel.
- Smältgrytan, formarna och verktygen kan rengöras med varmt vatten och diskmedel. De kan inte diskas i diskmaskin.
- Använd inga vassa verktyg för att rengöra basenheten, smältgrytan eller formarna.

TIPS FÖR MILJÖN

När elektriska produkter inte längre fungerar, ska de kasseras på ett sätt så att de orsakar minsta möjliga belastning på miljön, enligt de lokala miljöbestämmelserna. Oftast kan du lämna in sådana produkter till din lokala återvinningsstation.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte:

- om ovanstående instruktioner inte följs
- om apparaten har modifierats
- om apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada.
- om fel kan ha uppstått till följd av fel på nätspänningen

På grund av konstant utveckling av våra produkter både på funktions- och designsidan förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

IMPORTÖR

Adexi Group

Vi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta sulatuskoneestasi. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet. Näin voit perehtyä laitteen eri toimintoihin myöhemminkin.

TURVAOHJEET

Sulatuskoneen käyttö

- Sulatuskoneen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Käytä sulatuskonetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä johtuvista vahingoista (katso myös Takuu ehdot).
- Sulatuskone voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V, 50 Hz.
- Älä upota sulatuskonetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä käsittele sulatuskonetta tai virtajohtoa märillä käsillä.
- Älä jätä sulatuskonetta valvomatta, kun se on käynnissä, ja huolehdi, etteivät lapset pääse koneen lähelle sen ollessa käynnissä.
- Älä kosketa sulatuskoneen metalliosia tai sulanutta suklaata käytön aikana, sillä ne ovat erittäin kuumia.
- Älä koskaan sulata suklaata runko-osassa ilman sulatuskattilaa.
- Pidä runko-osa ja sulatuskattila puhtaina, sillä ne ovat kosketuksissa ruoka-aineiden kanssa.
- Tätä sulatuskonetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai ulkokäyttöön.

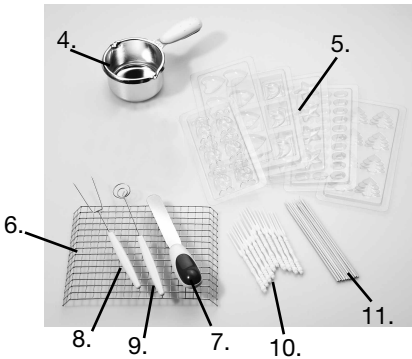
Sulatuskoneen sijoitus

- Aseta sulatuskone tukevalle tasolle kauas tason reunasta.
- Aseta sulatuskone aina turvallisen etäisyyden päähän syttyivistä esineistä, kuten verhoista, pöytäliinoista tms.
- Älä peitä sulatuskonetta.

Johto, pistoke ja pistorasia

- Älä päästä johtoa roikkumaan tason reunan ylitse, ja pidä se poissa kuumien esineiden ja liekkien läheltä.
- Tarkista virtajohto säännöllisesti, äläkä käytä sulatuskonetta, jos virtajohto on vaurioitunut tai kone on pudonnut tai muuten vaurioitunut.
- Jos sulatuskone, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, valtuutetun korjaajan on sähköiskuriskin välttämiseksi tarkistettava ja tarvittaessa korjattava kone. Älä yritä itse korjata sulatuskonetta.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun sulatuskone täytyy puhdistaa tai kun se ei ole käytössä.
- Älä vedä johdosta, kun irrotat pistoketta pistorasiasta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Varmista, ettei sulatuskoneen virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.

SELITYKSET



1. Runko-osa
2. Käyttökytkin
3. Merkkivalo
4. Sulatuskattila
5. Muotit
6. Jäähdytysritilä
7. Lasta
8. Metallihaarukka
9. Kierrehaarukka
10. Muovihaarukat
11. Puuvarras

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Tarkista, että olet poistanut kaikki pakkausmateriaalit sulatuskoneen sisä- ja ulkopuolelta.

KÄYTTÖ

Suklaan sulatus

- Laita pistoke pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta.
- Aseta sulatuskattila (4) runko-osaan (1).
- Kuumenna sulatuskattila kääntämällä käyttökytkin (2) asentoon II (noin 60 °C). Kuumeneminen kestää noin 10 minuuttia. Merkkivalo (3) syttyy.
- Laita sulatettava suklaa sulatuskattilaan. Ole varovainen, ettet polta sormiasi sulatuskattilan metalliosissa. Suklaa sulaa nopeammin, jos pilkot sen pieniin osiin.
- Sekoita suklaata ajoittain sulatuksen aikana.
- Jotta suklaa pysyisi lämpimänä sulatuksen jälkeen (esim. suklaafondueta varten), käännä käyttökytkin asentoon I (noin 43 °C).
- Käännä käyttökytkin asentoon 0 ja irrota virtapistoke pistorasiasta käytön jälkeen. Merkkivalo sammuu.
- Jos et käytä suklaata välittömästi sulatuksen jälkeen, siirrä suklaa toiseen astiaan.

Voin, maustevoain ja yrttivoain sulatus

Voin sulatuksessa kannattaa käyttää nelikulmaisia ja ympyränmuotoisia muotteja. Niissä tarjoiltuna voi näyttää houkuttevalta.

Noudata samoja ohjeita kuin suklaan sulatuksessa. Kun olet täyttänyt muotit voisulalla, aseta muotit varovasti jääkaappiin niin pitkäksi ajaksi, että voi jäähtyy täysin. Voi sulaa nopeammin, jos leikkaat sen pieniksi paloiksi ennen sulatusta.

Muottien käyttö

- Varmista, että muotit ovat kuivia ja puhtaita, ennen kuin kaadat niihin suklaata.
- Sulata suklaa sulatuskattilassa ja kaada suklaamassa varovaisesti muottiin.
- Levitä suklaa tasaiseksi lastalla (7) ja poista ylimääräinen suklaa.
- Laita muotti jääkaappiin. Pidä muottia jääkaapissa, kunnes suklaa on jähmettynyt kokonaan. Paina jähmettynyt suklaapala pois muotista.

Vinkkejä

- Suklaan sulatuskoneella voidaan tehdä monia eri ruokia. Kokeile eri reseptejä! Voit esimerkiksi valmistaa suklaafondueta tai jotain seuraavista herkuista:
 - o suklaakonvehdit
 - o suklaalla kuorutetut hedelmät tai keksit
 - o suklaakastike
 - o suklaavaahto
- Välineillä (8–11) voit dipata suklaaseen hedelmiä, keksejä, marsipaania jne.
- Voit kovettaa ja jäädyttää suklaakonvehdit, suklaalla kuorutetut hedelmät jne. jäädytysritilän (6) päällä, ennen kuin siirrät ne säilytysastiaan.
- Voit myös lisätä suklaaseen pähkinä- tai mantelirouhetta, kookoshiutaleita, kahvia, likööriä jne. Jos suklaaseos on liian löysää lisättyäsi siihen muita aineita, anna seoksen jäähtyä hieman tai lisää seokseen suklaata.
- Huomaa, että jotkin suklaatyypit sulavat nopeammin ja ovat löysempiä kuin toiset.

PUHDISTUS

- Irrota pistoke pistorasiasta laitteen puhdistuksen ajaksi.
- Puhdista sulatuskone kostealla liinalla ja käytä tarvittaessa hieman puhdistusainetta.
- Sulatuskattila, muotit ja muut välineet voidaan tiskata käsin lämpimässä vedessä. Niitä ei voi pestä astianpesukoneessa.
- Älä käytä runko-osan, sulatuskattilan tai muottien puhdistukseen teräviä esineitä.

YMPÄRISTÖN HUOMIOIMINEN

Kun sähkölaitetta ei enää käytetä, se on hävitettävä paikallisia säädöksiä noudattaen siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Sähkölaitteet voidaan yleensä toimittaa paikalliseen kierrätyspisteeseen.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei noudateta
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti, tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat häiriöistä sähköverkossa.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

MAAHANTUOJA

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

INTRODUCTION

To get the best out of your new chocolate melting pot, please read through these instructions carefully before using it for the first time. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of the device.

SAFETY MEASURES

Normal use of the chocolate melting pot

- Incorrect use of this melting pot may cause personal injury and damage to the machine.
- Use the melting pot for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- The melting pot may only be connected to 230 V, 50 Hz.
- The chocolate melting pot or the cord must not be placed in water or any other liquid. Do not handle the melting pot or the plug with wet hands.
- Never leave the melting pot unattended when in use and keep an eye on children.
- Avoid touching any of the metal parts of the melting pot or the melted chocolate while it is in use, as these will be very hot.
- Never heat up chocolate directly in the basic unit; always use the actual melting pot.
- Always keep the basic unit and melting pot clean, as they come into contact with food.
- This chocolate melting pot is not suitable for commercial or outdoor use.

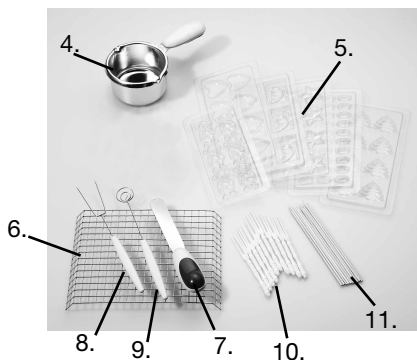
Positioning your electric chocolate melting pot

- The chocolate melting pot should be positioned at the back of a kitchen counter.
- Always place it at a safe distance from flammable objects such as curtains, tablecloths or similar.
- Do not cover the melting pot.

Cord, plug and mains socket

- Do not allow the cord to hang over the edge of the counter, and keep it away from hot objects and naked flames.
- Check regularly that the cord is not damaged and do not use the melting pot if it is, or if it has been dropped or damaged in any other way.
- If the melting pot, cord or plug is damaged, it must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the chocolate melting pot yourself.
- Remove the plug from the socket when cleaning, or when the melting pot is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Make sure that it is not possible to pull or trip over the melting pot cable or any extension cord.

KEY



1. Basic unit
2. Switch
3. Control light
4. Melting pot
5. Moulds
6. Cooling rack
7. Spatula
8. Metal fork
9. Spiral fork
10. Plastic forks
11. Wooden skewer

PRIOR TO FIRST USE

Check that you have removed all packaging from the chocolate melting pot both inside and out.

USE

Melting chocolate

- Plug in and switch the current on.
- Place the melting pot (4) in the basic unit (1).
- Turn the switch (2) to position II (approx. 60° C) to heat up the chocolate melting pot. Heating up takes around 10 minutes. The control light (3) will come on.
- Place the chocolate to be melted in the melting pot. Be careful not to burn your fingers on the metal parts of the chocolate melting pot. The chocolate will melt more quickly if you break it into smaller pieces.
- Stir the chocolate occasionally as it is melting.
- To keep the chocolate warm once it has melted (e.g. for chocolate fondue), turn the switch to position I (approx. 43° C).
- Turn the switch to position 0 and remove the plug from the wall socket after use. The control light will go out.
- If the melted chocolate is not to be used immediately, but is to be processed further, you should transfer it to another container.

Melting of butter/seasoned or herb butter

The rectangular and circle shaped moulds are suitable for butter. It makes the butter look very attractive when served like this.

Please follow the same instructions as when melting chocolate. When you have filled the moulds with melted butter you put the moulds carefully in the refrigerator where they remain until the butter has cooled of completely. The butter melts faster if you cut it into small pieces before you start melting it.

Using the moulds

- The moulds must be dry and clean before pouring in chocolate.
- Melt the chocolate in the melting pot and pour the chocolate mass into the mould as precisely as possible.
- Spread it evenly using the spatula (7), and remove any excess chocolate.
- Place the mould in the refrigerator until the chocolate is totally set. Then carefully press the chocolate pieces out of the mould.

Tips!

- Your electric chocolate melting pot can be used to make numerous different things. Just have a go! For instance, you can use it for chocolate fondue or any of the following:
 - o chocolates
 - o chocolate-coated fruit or biscuits
 - o chocolate sauce
 - o chocolate mousse
- Use the utensils (8-11) to dip fruit, biscuits, marzipan, etc. into the melted chocolate.
- Use the cooling rack (6) to harden and cool chocolates, coated fruit, etc. before putting them in boxes.
- Why not experiment by adding chopped nuts or almonds, desiccated coconut, coffee, liqueur, etc. to the chocolate. If the chocolate is too runny because you have added other ingredients, you can try allowing it to cool a little or adding more chocolate.
- Please note that some types of chocolate melt more quickly and are runnier than others.

CLEANING

- Remove the plug from the socket before cleaning.
- Clean the chocolate melting pot using a dampened cloth and, if necessary, a little washing-up liquid.
- The melting pot, moulds and utensils can be cleaned using warm water and washing-up liquid. They are not dishwasher-safe.
- Do not use sharp instruments to clean the basic unit, melting pot or moulds.

ENVIRONMENTAL TIPS

Once any electrical product is no longer functional, it should be disposed of in such a way as to cause minimum environmental impact, in accordance with the regulations of your local authority. In most cases you can take such products to your local recycling station.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bevor Sie Ihren neuen Schokoladenschmelzer erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Gebrauchsanweisung aufzubewahren für den Fall, dass Sie zu einem späteren Zeitpunkt zu den Funktionen des Schokoladenschmelzers noch einmal nachlesen wollen.

SICHERHEITSHINWEISE

Normaler Gebrauch des Schokoladenschmelzers

- Der unsachgemäße Gebrauch des Schokoladenschmelzers kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen der Maschine führen.
- Der Schokoladenschmelzer darf nur zu dem ihm zugeordneten Zweck eingesetzt werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung des Schokoladenschmelzers verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Der Schokoladenschmelzer darf nur an 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.
- Der Schokoladenschmelzer oder das Kabel dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden. Benutzen Sie den Schokoladenschmelzer niemals mit feuchten Händen.
- Lassen Sie den eingeschalteten Schokoladenschmelzer niemals unbeaufsichtigt und achten Sie auf Kinder.
- Berühren Sie während des Gebrauchs niemals die Metallteile des Schokoladenschmelzers oder die geschmolzene Schokolade, da diese sehr heiß sind.

- Erhitzen Sie die Schokolade niemals im Hauptgerät, sondern verwenden Sie stets den eigentlichen Schmelztiegel.
- Halten Sie das Hauptgerät und den Schmelztiegel stets sauber, da diese mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Der Schokoladenschmelzer eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.

Aufstellen des Schokoladenschmelzers

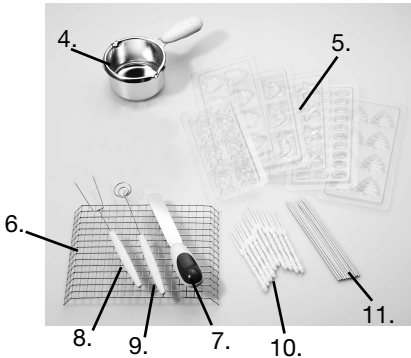
- Stellen Sie den Schokoladenschmelzer an der hinteren Seite einer Küchentheke auf.
- Sorgen Sie stets für einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Tischdecken usw.
- Den Schokoladenschmelzer niemals zudecken.

Kabel, Stecker und Steckdose

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Küchentheke hängen, und lassen Sie es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenem Feuer kommen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel nicht beschädigt wurde und verwenden Sie den Schokoladenschmelzer nicht mehr, wenn dies der Fall ist, oder wenn der Schokoladenschmelzer fallengelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Wenn der Schokoladenschmelzer, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss der Schokoladenschmelzer untersucht und, falls notwendig, durch einen autorisierten Reparaturfachmann repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie niemals, den Schokoladenschmelzer selbst zu reparieren.

- Ziehen Sie jedesmal den Stecker aus der Steckdose, wenn der Schokoladenschmelzer nicht in Betrieb ist oder gereinigt werden soll.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker.
- Prüfen Sie, ob gewährleistet, dass niemand an dem Kabel des Schokoladenschmelzers oder an einem Verlängerungskabel ziehen oder darüber stolpern kann.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Hauptgerät
2. Regler
3. Kontrolllampe
4. Schmelztiegel
5. Formen
6. Kühlablage
7. Spachtel
8. Metallgabel
9. Spiralgabel
10. Plastikgabeln
11. Holzspieße

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

Vergewissern Sie sich, dass jegliche Verpackung innerhalb und außerhalb des Schokoladenschmelzers entfernt wurde.

ANWENDUNG

Schmelzen der Schokolade

- Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie es an.
- Bringen Sie den Schmelztiegel (4) im Hauptgerät (1) an.
- Drehen Sie den Regler (2) in die Stellung II (ca. 60° C), um den Schokoladenschmelzer zu erhitzen. Das Aufheizen dauert ca. 10 Minuten. Die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Legen Sie die Schokolade in den Schmelztiegel. Achten Sie darauf, dass Sie sich Ihre Finger nicht an den Metallteilen des Schokoladenschmelzers verbrennen. Die Schokolade schmilzt schneller, wenn Sie sie in kleine Stücke brechen.
- Rühren Sie die Schokolade während des Schmelzens gelegentlich um.
- Um die Schokolade nach dem Schmelzen warm zu halten (z. B. für eine Schokoladenfondue), drehen Sie den Regler in Stellung I (ca. 43° C).

- Drehen Sie den Regler auf die Stellung 0, und ziehen Sie den Stecker nach dem Gebrauch aus der Steckdose. Die Kontrolllampe erlischt.
- Falls die geschmolzene Schokolade nicht sofort verwendet, sondern weiterverarbeitet werden soll, muss sie in einen anderen Behälter gegossen werden.

Butter bzw. Kräuterbutter schmelzen

Die Viereck- und Kreisformen sind für Butter besonders gut geeignet. Durch die spezielle Form wird die Butter zu einem echten Hingucker auf dem Esstisch.

Schmelzen Sie die Butter zunächst genauso wie Schokolade. Füllen Sie die geschmolzene Butter in die Formen und stellen Sie die Formen in den Kühlschrank. Sobald die Butter vollständig abgekühlt ist, können Sie sie herausnehmen. Die Butter schmilzt schneller, wenn sie vor dem Schmelzen in kleine Stücke geschnitten wird.

Verwendung der Formen

- Die Formen müssen trocken und sauber sein, bevor die Schokolade in sie gegossen wird.
- Schmelzen Sie die Schokolade im Schmelztiegel, und gießen Sie die Schokoladenmasse so genau wie möglich in die Form.
- Verteilen Sie sie gleichmäßig mit dem Spachtel (7) und entfernen Sie die nicht benötigte Schokolade.
- Legen Sie die Form in den Kühlschrank bis die Schokolade ganz fest geworden ist. Danach können Sie die Schokoladenstücke vorsichtig aus der Form drücken.

Tipps!

- Sie können mit Ihrem Schokoladenschmelzer viele verschiedene Dinge machen. Versuchen Sie es einfach mal! Sie können ihn zum Beispiel für Schokoladenfondues oder Folgendes verwenden:
 - o Konfekt
 - o Obst oder Biskuits mit Schokoladenüberzug
 - o Schokoladensauce
 - o Schokoladenmousse
- Benutzen Sie die Utensilien (8-11), um Obst, Biskuits, Marzipan usw. in die geschmolzene Schokolade zu tauchen.
- Benutzen Sie die Kühlablage (6) um Konfekt, überzogenes Obst usw. härten und abkühlen zu lassen, bevor Sie es in Schachteln legen.
- Sie können auch experimentieren, indem Sie gehackte Nüsse und Mandeln, Kokosflocken, Kaffee, Likör usw. in die Schokolade geben. Falls die Schokolade zu dünnflüssig ist, weil Sie andere Zutaten hinzugefügt haben, lassen Sie sie ein wenig abkühlen, oder geben Sie mehr Schokolade hinzu.
- Beachten Sie, dass manche Schokoladenarten schneller als andere schmelzen und dünnflüssiger bleiben.

REINIGUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie den Schokoladenschmelzer mit einem feuchten Tuch und, falls erforderlich, mit ein wenig Spülmittel.
- Der Schmelztiegel, die Formen und die Utensilien können in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Sie sind nicht für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Verwenden Sie keine scharfen Instrumente zur Reinigung des Hauptgeräts, des Schmelztiegels und der Formen.

UMWELTTIPPS

Ein Elektro-/Elektronikprodukt ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie solche Produkte bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht,

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe ins Gerät vorgenommen wurden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group

Für etwaige Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

WPROWADZENIE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy korzystaniu z nowego urządzenia do rozpuszczania czekolady, przed użyciem należy dokładnie przeczytać poniższe instrukcje. Zaleca się zachowanie tej instrukcji, aby w razie potrzeby móc w przyszłości przypomnieć sobie sposób korzystania z funkcji urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Korzystanie z urządzenia do rozpuszczania czekolady

- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia do rozpuszczania czekolady może spowodować obrażenia ciała oraz uszkodzenie urządzenia.
- Z urządzenia do rozpuszczania należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie jest odpowiedzialny za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź obchodzenia się z urządzeniem (zobacz także „Warunki gwarancji”).
- Urządzenie do rozpuszczania wolno podłączać jedynie do prądu o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz.
- Nie zanurzaj urządzenia do rozpuszczania czekolady ani przewodu zasilającego w wodzie ani innym płynie. Nie dotykaj urządzenia do rozpuszczania ani wtyczki mokrymi rękami.
- Nie zostawiaj urządzenia do rozpuszczania bez dozoru, jeżeli jest ono włączone lub jeżeli w pobliżu znajdują się dzieci.
- Gdy urządzenie do rozpuszczania czekolady jest włączone, unikaj dotykania jego metalowych części oraz rozpuszczonej czekolady, gdyż są one bardzo gorące.
- Nigdy nie podgrzewaj czekolady bezpośrednio w podstawie, zawsze korzystaj z naczynia do rozpuszczania.
- Zawsze utrzymuj w czystości podstawę oraz naczynie do rozpuszczania, ponieważ stykają się one z żywnością.
- Urządzenie do rozpuszczania czekolady nie jest odpowiednie do zastosowań komercyjnych ani do użytku na wolnym powietrzu.

Ustawienie elektrycznego urządzenia do rozpuszczania czekolady

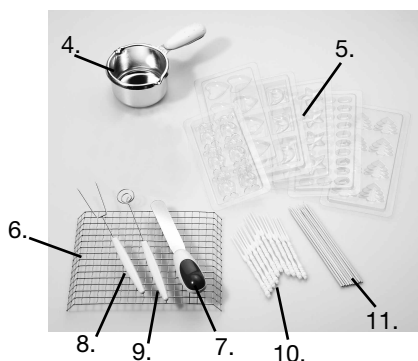
- Urządzenie do rozpuszczania czekolady powinno być ustawione z dala od krawędzi blatu kuchennego.
- Urządzenie należy zawsze ustawiać z dala od przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony, obrusy itp.
- Nie przykrywaj urządzenia.

Przewód, wtyczka i gniazdko

- Przewód nie może zwisać poza krawędź blatu; należy umieścić go z dala od gorących przedmiotów i źródła otwartego ognia.
- Regularnie sprawdzaj stan przewodu. Jeżeli jest on uszkodzony bądź jeśli urządzenie zostało upuszczone albo doszło do jakiegokolwiek innego uszkodzenia, urządzenia nie wolno używać.
- Jeżeli urządzenie do rozpuszczania, przewód lub wtyczka uległy uszkodzeniu, należy je dokładnie skontrolować i, w razie konieczności, oddać do naprawy osobie do tego upoważnionej. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nigdy nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia do rozpuszczania.

- Na czas czyszczenia lub przechowywania wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka nie należy ciągnąć za przewód, lecz za samą wtyczkę.
- Sprawdź, czy nie ma możliwości potknięcia się o przewód zasilający urządzenia do rozpuszczania albo przedłużacz.

GŁÓWNE ELEMENTY



1. Podstawa
2. Przełącznik
3. Lampka kontrolna
4. Naczynie do rozpuszczania
5. Foremki
6. Kratka do chłodzenia
7. Łopatka
8. Metalowy widelec
9. Spiralny widelec

10. Plastikowe widelec
11. Drewniane szpikulce

CZYNNOCI WSTĘPNE

Upewnij się, że z urządzenia do rozpuszczania czekolady usunięte zostały wszelkie elementy opakowania, wewnętrzne i zewnętrzne.

UŻYTKOWANIE

Rozpuszczanie czekolady

- Włóż wtyczkę do gniazdka i włącz zasilanie.
- Umieść naczynie do rozpuszczania (4) na podstawie (1).
- Ustaw przełącznik (2) w pozycji II (ok. 60° C), aby rozgrzać urządzenie do rozpuszczania czekolady. Rozgrzanie zajmie ok. 10 minut. Zapali się lampka kontrolna (3).
- Umieść czekoladę, która ma być rozpuszczona w naczyniu do rozpuszczania. Uważaj, aby nie dotknąć palcami metalowych części urządzenia do rozpuszczania czekolady. Czekolada rozpuści się szybciej, jeżeli rozkruszysz ją na drobne części.
- W czasie rozpuszczania czekoladę należy od czasu do czasu zamieszać.
- Aby utrzymać gorącą temperaturę po rozpuszczeniu czekolady (np. w celu przygotowania czekoladowego fondue), należy ustawić przełącznik w pozycji I (ok. 43° C).
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia, ustaw przełącznik w pozycji 0 oraz wyjmij wtyczkę przewodu z gniazdka. Lampka kontrolna zgaśnie.
- Jeżeli rozpuszczona czekolada nie będzie od razu wykorzystana, lecz zostanie użyta później, należy przelać ją do innego naczynia.

Topienie masła/przyprawionego lub ziolowego masła

Kwadratowe i okrągłe foremki przystosowane są do topienia masła. Podane w taki sposób masło wygląda bardzo atrakcyjnie.

Należy przestrzegać tych samych wskazówek, co przy rozpuszczaniu czekolady. Po napełnieniu foremek roztopionym masłem należy ostrożnie umieścić je w lodówce, gdzie powinny pozostać aż do całkowitego ostygnięcia. Masło topi się szybciej, jeżeli wcześniej zostanie pokrojone na małe kawałki.

orzystanie z foremek

- Przed nalaniem czekolady foremki muszą być oczyszczone i suche.
- Rozpuść czekoladę w naczyniu do rozpuszczania, a następnie wlej masę czekoladową aż do wypełnienia do foremki.
- Rozprowadź ją równomiernie przy użyciu łopatki (7), usuwając zbędną ilość czekolady.
- Umieść foremkę w lodówce, aż do momentu zastygnięcia czekolady. Następnie ostrożnie wyjmij czekoladę z foremek.

Wskazówki!

- Elektryczne urządzenie do rozpuszczania czekolady może zostać wykorzystane do przygotowania innych specjałów. Po prostu spróbuj! Na przykład możesz skorzystać z niego do przygotowania czekoladowego fondue, albo:
 - o czekolady
 - o owoców lub ciastek pokrytych czekoladą
 - o sosu czekoladowego
 - o musu czekoladowego

- Użyj sztućców (8-11) do zanurzania ciastek, marcepana itp. w rozpuszczonej czekoladzie.
- Zanim przełożysz do pudełka czekoladę, pokryte czekoladą owoce itp., pozostaw je do zastygnięcia i ochłodzenia na przeznaczony do tego kratce do chłodzenia (6).
- A może spróbujesz dodać do czekolady posiekane orzechy lub migdały, wiórki kokosowe, kawę albo likier? Jeżeli z powodu dodania innych składników czekolada jest zbyt płynna, spróbuj ją troszkę schłodzić lub dodać więcej czekolady.
- Pamiętaj, że niektóre gatunki czekolady rozpuszczają się szybciej oraz są bardziej płynne niż inne.

CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Wyczyść urządzenie do rozpuszczania czekolady przy użyciu wilgotnej szmatki oraz niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Naczynie do rozpuszczania, foremki oraz sztućce można czyścić w ciepłej wodzie, używając płynu do mycia naczyń. Nie należy ich myć w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia podstawy, naczynia do rozpuszczania oraz foremek nie wolno używać ostrych narzędzi.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY RODOWISKA

Każdego urządzenia elektrycznego, które nie nadaje się już do użytku, należy się pozbyć w sposób jak najmniej szkodliwy dla środowiska oraz zgodnie z lokalnymi przepisami. Zazwyczaj taki produkt można odnieść do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obowiązuje:

- jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji;
- jeżeli urządzenie poddano modyfikacji bez upoważnienia;
- jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone;
- jeżeli uszkodzenie powstało na skutek wahań napięcia lub z innych powodów związanych z siecią elektryczną.

Z uwagi na ciągle udoskonalanie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedzenia.

IMPORTER

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku